



Brunne Zytig

Bern, 22. November 2013
Erscheint vierteljährlich

4/2013
29. Jahrgang

Offizielles Organ des Leist der Untern Stadt Bern, Kesslergass-Gesellschaft, Rathausgass-Brunngass-Leist, Kramgassleist, Matte-Leist, Vereinigte Altstadtleist

EDITORIAL

Das Leben vor der Haustüre

Viermal im Jahr erscheint die Brunne Zytig. Und jedesmal, wenn der Redaktionsschluss naht, bricht bei etlichen im Redaktionsteam (der Schreiberin inklusive) eine gewisse Hektik aus. Private Vergnügungen und Verabredungen werden kurzfristig abgesagt, sind doch längst noch nicht alle versprochenen Artikel geschrieben. Denn an Themen herrscht in der unteren Altstadt wahrlich kein Mangel. An Ideen bei den Redaktionsmitgliedern auch nicht.

Sei 1984, als Xaver Zach die Brunne Zytig aus der Taufe hob und drei Jahrzehnte bis zu seinem Rücktritt in diesem Sommer engagiert begleitete, ist zwar viel Wasser den wieder geöffneten Stadtbach hinuntergeflossen. Doch die Brunne Zytig blieb stets das, was sie von Anfang an war: Eine Chronistin des Alltags, des Wandels und der Menschen in der unteren Altstadt.

Die ehrenamtlichen Redaktionsmitglieder werden auch künftig Geschichten über das Geschehen in den Gassen erzählen – auf ihre ganz persönliche Art. Sie werden über kulturelle Themen ebenso berichten wie über aktuelle Diskussionen in den Leisten. Sie werden die «Neuzugänge» in den Gassen vorstellen, Geschäfte, Restaurants oder Cafés – und die Menschen dahinter. Das vielfältige Leben vor der Haustüre: Es lohnt den genaueren Blick.

Die Redaktion wird sich, nicht nur im Blick auf das bevorstehende 30-Jahr-Jubiläum, auch Gedanken darüber machen, wie die Brunne Zytig noch besser werden kann, damit Ihnen, geschätzte Leserinnen und Leser, die Lektüre der «Zytig» noch lieber wird. Im Namen des Redaktionsteams möchte ich mich bei Ihnen aber erst einmal für Ihr Interesse an der Brunne Zytig bedanken und Sie bitten: Bleiben Sie uns treu! Mein Dank gilt auch all den vielen Inserenten, die uns zu einem schönen Teil schon seit langen Jahren unterstützen. Die Inserate sichern das Überleben der Brunne Zytig. Ganz reicht es aber nicht. Deshalb lege ich Ihnen unseren Spendenaufruf ans Herz, den wir dieser Ausgabe der Brunne Zytig beigefügt haben.

Ein Fazit des diesjährigen 23. Berner Medientags war, dass die Bedeutung der kleinen Lokalmedien, gerade auch der Quartierblätter, zunehmen wird. Nicht nur weil die Tageszeitungen bei der Lokalberichterstattung sparen. Vor allem, weil die Quartierzeitungen als Plattform vom und fürs Quartier den Menschen das geben, was sie in Zeiten der Globalisierung mehr und mehr schätzen: Ein Gefühl von Heimat und Zugehörigkeit. Im «Kleinen die Grössten», so der Titel der Veranstaltung: Dies soll doch Ansporn sein!

Barbara Büttner

«Mir si kes Restaurant, mir si d'Spysi – fertig!»

«Chief Hardware Controller» & «Dish Planning and Food Supply Manager»
«Unsere Gäste haben kein A oder S auf dem Rücken»

So schwer wie dieses Mal fiel mir die Entscheidung für einen Titel noch nie, also behielt ich gleich alle drei bei: Der erste zielt auf die Funktion, die Historie und das Selbstverständnis der Spysi, der zweite zielt auf ihre Mitarbeiter und der dritte auf ihre Gäste – und jeder verlangt nach einer Erklärung:

Den ersten Ausspruch hörte ich kürzlich bei meinem Besuch in der Küche der Spysi aus dem Mund von Vorstand Hans Jürg Haller, verantwortlich für Küche und Einkauf. Er hatte kurz zuvor mitangehört, wie ein Mitarbeiter das läutende Telefon abnahm und sich mit «Restaurant Spysi» meldete. «Nicht einmal im Telefonbuch sind wir unter Restaurant zu finden, da sind wir immer noch die gute alte Speiseanstalt der Untern Stadt Bern – und das wollen wir auch bleiben!» meint er auf meinen fragenden Blick hin und hält mir das Telefonbuch (heute natürlich in Form eines Smartphones) unter die Nase. Inzwischen habe ich begriffen: Die Spysi hält einiges auf ihre Tradition und ihre Eigenheiten, und das völlig zu recht.

Als sie im Jahre 1877 durch den Unterstadt-, Nydeck- und Postgassleist, die nur wenige Jahre davor selbst entstanden waren, gegründet wurde mit dem Ziel «der hilfsbedürftigen Bevölkerung während der Winterzeit gesunde Nahrung zu vor-

teilhaftem Preis anzubieten» (Statuten, Art. 1), erfolgte die erste Essensausgabe noch an der heutigen Gerechtigkeitsgasse 34 (damals noch 80). Die weitere bewegte Geschichte der Spysi kann wunderbar unterhaltend nachgelesen werden in der kleinen roten Jubiläumsschrift zu ihrem 125-jährigen Bestehen im Jahr 2002, verfasst vom ehemaligen Stadtarchivar Guido Schmezer und liebevoll reich illustriert von Ingeborg von Erlach. Das Büchlein gibt es nur noch in wenigen Exemplaren, und wer es besitzt, hält es in Ehren. Die 19 Kapitel auf 60 Seiten – von «Bern um 1877» bis «Und nun?» habe ich in einem «Schnuz» durchgelesen und dabei gleich meinen zweiten Titel gefunden, denn ab Seite 57 hat uns Schmezer noch «einen Blick in die unbekannte Zukunft» der Spysi werfen lassen, ohne natürlich zu verschweigen, dass diese Passage keine akribische Recherche mehr, sondern lediglich seiner Fantasie entsprungen ist. In dieser fernen Zukunft führen nur noch zwei Personen (siehe zweiter Titel) die vollautomatisierte Spysi, in deren Stühle ein Kommandogerät eingebaut ist, das mit dem Küchenroboter verbunden die Wünsche der Gäste erfüllt.

Was ich bei meinem Besuch in der Spysi gesehen und erfahren habe, liegt noch weit hinter dieser Vorstellung zurück, die – so hoffe ich doch – kaum



Das Spysi-Schild von 1918 ist die Schlosser-Lehrlings-Abschlussarbeit von Hans Hostettler, der 1997 verstarb.



Maria Gerber im Inneren des Kassiererinnen-Raumes mit den nostalgischen Holzschublädli.

je Wirklichkeit wird. Die Spysi lebt nach wie vor nicht nur von ihrem historischen Flair, sondern in grossem Masse von der Herzlichkeit und dem Charakter der grösstenteils freiwilligen Mitarbeiter. Klar hat sich die Küche im Lauf der Zeit verschiedenen Neuerungen unterziehen müssen, ein Beispiel ist die Renovation von 1994, als u.a. der alte Holzkühlschrank (!) mit seinem lauten Kompressor und die hölzernen Rüsttische quasi ins Metall-Zeitalter überführt werden konnten, dank der grosszügigen Spende eines Mannes, dessen Schwester jahrelang zu den beliebten «Saaldamen» gehörte. Mein Rundgang durch die Spysi-Räumlichkeiten machte mir aber deutlich, dass zwischen modernen Brandschutz- und Lebensmittelkontroll-Massnahmen und der denkmalpflegerischen Erhaltung ein gesundes Gleichgewicht gehalten werden konnte, das in so einigen architektonischen und Einrichtungs-Details gut sichtbar ist, wie z.B. am Fenster der Speiseausgabe, oder an den hölzernen Kassenschächtlis.

Unterwegs in der Spysi bin ich mit Maria Gerber, Vorstandsmitglied seit dem ominösen Umbruchjahr 1993. Ein neu zusammengestellter Vorstand

Impressum

Die «Brunne Zytig» wird von den Altstadtleistern gemeinsam gestaltet. Unter den Leistrubriken finden Sie auch leistunginterne Informationen.

Verantwortlich für die Herausgabe:

Vereinigte Altstadtleiste Bern
Chefredaktion: Barbara Büttner

Redaktion Leist der Untern Stadt:

Iris Gerber (ig), Zahai Bürgi (ZB),
Xaver Zach (Za)

Redaktion Kesslergass-Gesellschaft:

Henriette Urfer (HU)

Redaktion Rathausgass-Brunngass-Leist:

Edi Franz (ef), Stefan Theiler (drs)

Redaktion Kramgasseleist:

Barbara Büttner (babü),
Regula Leuenberger (rlu)

Redaktion Matte-Leist: Brigitte Holzer (BR)

Koordination, Inserateannahme, Produktion:
Druckerei Weiss GmbH, Claudia Weiss und
Pascale Thomann-Weiss, Kalchackerstrasse 7,
3047 Bremgarten/BE, Tel. 031 301 22 79,
weissdruck@bluewin.ch

ISSN2235-1531, www.bern-altstadt.ch,
brunnezytig@bern-altstadt.ch

unter der präsidialen Leitung von Peter Oehrli (der inzwischen auch schon 20 Jahre im Amt ist) beschloss damals, die Spysi nicht sterben zu lassen, sondern den gesellschaftlichen Veränderungen angepasst weiterzuführen. Mit dabei waren Jürg Hagmann, noch heute Protokollführer und Finanzberater und Irene Ammann als Einsatzleiterin im Speisesaal. Sie wurde von Hans Gurtner, dem inzwischen beinahe legendären Geschichtenerzähler und Risottokoch, später abgelöst. Robert Weiss war verantwortlich für Küche und Einkauf und wurde

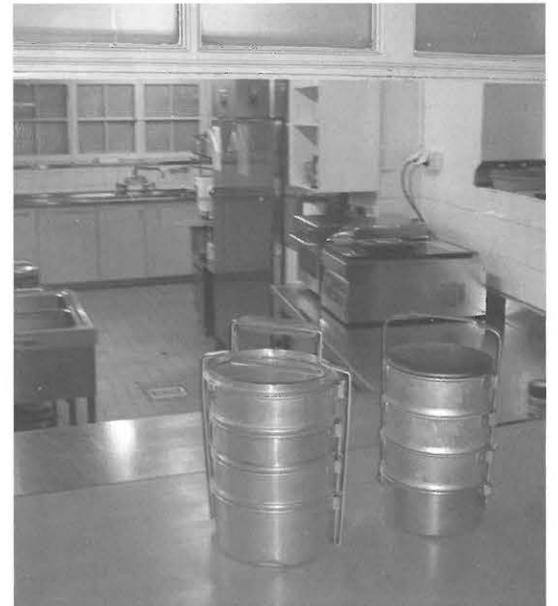
nach seinem Tod 1998 und bis heute durch Jürg Haller würdig vertreten.

Über die unermüdlichen freiwillig arbeitenden «Saaldamen» (jeder Wochentag hat sein eigenes Team mit seinem ganz eigenen Charakter) hat die Presse schon so einiges berichtet, sei es 1996 bei der Verleihung des ersten von der Direktion Bildung, Soziales und Sport vergebenen Sozialpreises der Stadt oder bei der Übergabe des Bären-dreck-Preises von 2004, der jedes Jahr am Zibele-märit einer Organisation oder Person überreicht wird, die unsere Stadt mit «Farbe, Wärme und Humor» bereichert.

Maria Gerber wurde in der diesjährigen (aus Mitgliedern der sechs Leiste der Trägerorganisation der Spysi zusammengesetzten) Delegiertenversammlung würdig verabschiedet und in den Olymp der Ehrenmitglieder erhoben. Ihre Verdienste als Archivarin und Kassiererin um die Spysi sind mannigfaltig und ihr Scheiden aus dem Vorstand wird sehr bedauert. Ihre Nachfolgerin, Caroline Trebing, hat sich in einer zweijährigen Übergangszeit in die Spysi-Geschäfte inzwischen gut eingearbeitet.

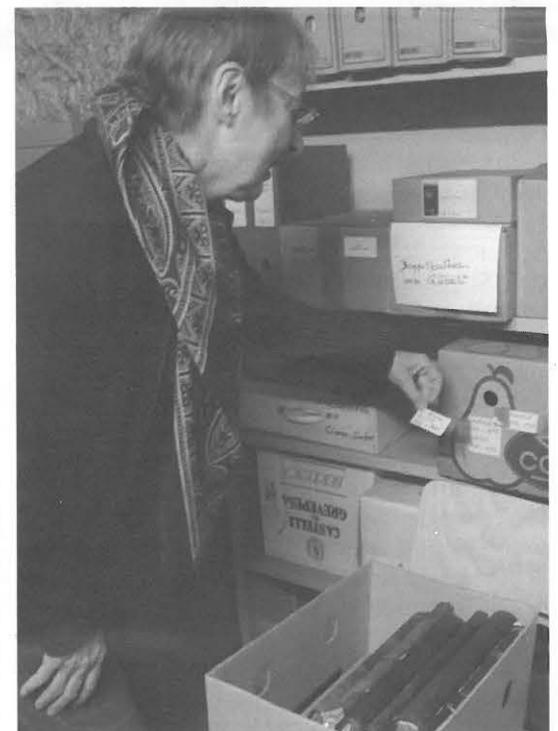
Ich aber stehe noch immer mit Maria Gerber und Hans Jürg Haller in der blitzblanken Küche, die bereit ist, in vier Tagen, ab dem 4. November, den Gästen wieder täglich ein Menü zu bieten, das sowohl auf der Spysi-Homepage (www.spysi.ch) wie auch im Spysi/LUS-Schaukasten im oberen Gerechtigkeitsgässli eingesehen werden kann (und nach wie vor nur 10 Franken kostet), bis sie dann eine Woche vor Ostern wie üblich wieder in ihren Sommerschlaf versinkt.

Was die «Speisung» anbelangt, spreche ich Hans Jürg Haller noch auf die Sponsorenessen an, und seine Augen beginnen zu leuchten: «Wussten Sie, dass mein «Chuttleklub», ein regelmässiger Männerabend unter drei Freunden, dafür verantwortlich ist? Wir gründeten damals einen «interna-



Einst konnte man an dieser Speiseausgabe sein Menü auch im Stufen-Blechgeschirr «über die Gasse» beziehen. Im Hintergrund wartet die blitzblanken Küche auf ihre Wintergäste.

tionalen «Chuttletag» der reihum bei jedem zuhause stattfand, bis einer auf die Idee kam, ihn öffentlich auf dem Münsterplatz abzuhalten. Aber stattdessen landeten wir dann in der Spysi, und das Event wurde sogleich zum Sponsorenanlass erkorren.» Kutteln gehören bis heute zu den beliebten Menüs der monatlich stattfindenden Sponsorenabenden, nebst den von Peter Oehrli eingeführten Blut- und Leberwürsten, dem von Hans Gurtner beigesteuerten «Ämmitauer Schafsvoräse», oder dem «Suure Mocke». «Zehn Tage nach der An-



Maria Gerber in «ihrem» Keller-Archiv. In einer Kiste mit alten Protokollbüchern findet sie noch handgeschriebene Recherche-Zettel vom ehemaligen Stadtarchivar Guido Schmezer...

TAGE DER OFFENEN TÜR
das mandala zur wintersonnenwende

EINLADUNG

21./22. dezember 2013 zwischen 12.00h – 18.00h

ich freue mich auf Sie, jacqueline schmutz



PRAXIS UND AUSBILDUNGORT

GERECHTIGKEITSGASSE 9 | 3011 BERN | 079 374 43 86 | www.eaap.ch



kündigung auf der Homepage (Mitte September) sind üblicherweise bereits 80% der Plätze reserviert», strahlt Haller.

Noch so manche Geschichte liesse sich über die Spysi erzählen, doch Maria Gerber legt Wert darauf, die Vielfalt der Gäste nicht zu vergessen: Man habe ja den Satz «Het dä das nötig?» über Besucher, die nicht unbedingt auf eine Armenspeisung angewiesen sind, schon wiederholt gehört. Zum einen haben sich die Kriterien für die Gästewahl dem Zeitgeist angepasst, und die Spysi sei inzwischen zum Begegnungsort für viele Menschenkategorien geworden, seien es Studenten oder Lehrlinge, die noch immer jeden Rappen umdrehen müssen, seien es die Werk tätigen und Arbeiter der Gegend (früher zum Beispiel die Münsterbauer) oder seien es Pensionierte, die so ihrer Einsamkeit entfliehen und am Sozialleben der Stadt teilnehmen. Heute – und damit kommen wir zum dritten meiner Titel – sehe man es auch nicht mehr jedem an, ob er «armen gnössig» sei, man achte auf gepflegtes Erscheinen und trage kein weithin sichtbares A für Armut mehr auf dem Rücken. Ebenso tragen die vornehmen Gäste nicht unbedingt ein S auf dem Rücken, man geniesse einfach die Spysi-Atmosphäre unter Nachbarn und hänge sein S wie Spenden nicht an die grosse Glocke. So bringt die Spysi heute Generationen und soziale Schichten an denselben Tisch. Als drittes und letztes müsse die Spysi froh sein, dass ihre 72 Plätze täglich ausgelastet seien, es habe besonders während der Hochkonjunktur andere Zeiten gegeben, in denen man sich überlegte, die Spysi zu schliessen, und das dürfe keinesfalls passieren, denn «wenn wir einmal schliessen, dann ist es rasch für immer und schwieriger, wieder zu öffnen; deshalb heisst es: Dranne bliibe.» Wir danken Maria Gerber, dass sie selbst so lange dranne bliibe» ist!

ZB



Im Keller entdeckt: Zwei Kisten von Hans Gurtner mit dem Seniorenweihnachts-Schmuck, die hier LUS(T)-voll auf ihren jährlichen Auftritt warten.

Zwangspause für Hans von Thann

Wer in diesen Novemberwochen von der Kramgasse aus zum Zytglogge hochschaut, wird Ungeohntes bemerken: Der «goldene Stundenschläger» des Zytglogge-Turms, Hans von Thann, ist nur noch zur Hälfte sichtbar. Eine blickdichte helle Plane verhüllt den unteren Teil der mächtigen vergoldeten Lindenholzfigur aus dem 15. Jahrhundert. Die Erklärung: Der altehrwürdige Glockenschläger musste sich in ambulante Behandlung begeben. Das Holz seiner linken Wade ist durchgefault. Die Restauratoren der Firma Fischer aus der Mattenenge nehmen sich seiner an und werden an Ort und Stelle entscheiden, ob die Wade noch zu

retten oder ob eine Amputation notwendig ist. Es wäre nicht die erste für ihn. Auch die beiden Glocken in der Turmlaterne sind verstummt. Die Aufhängung der beiden Glocken, der grossen, 1,4 Tonnen schweren Stundenglocke von 1405 und der darunter hängenden, 126jährigen kleineren Viertelstundenglocke, muss dringend entrostet werden. Darum kümmert sich die Surseer Glockenfirma Jakob Muri. Bis Ende November sollen die Restaurationsarbeiten abgeschlossen sein, sagte Markus Marti, der «Richter des Zytglogge», auf Anfrage der Brunne Zytig.

babü / Fotos: Markus Marti



Der genaue Blick zeigt: Die Wade des Stundenschlägers bedarf dringend kundiger Behandlung.

Auf den ersten Blick prangt Hans von Thann in voller Schönheit. Doch die Plane lässt erahnen, dass da was nicht in Ordnung ist.

Die nächste Ausgabe der Brunne Zytig erscheint am 14. März 2014

Redaktionsschluss: 21. Februar 2014



FROHE
FESTTAGE
**CHRAMERE.CH
BERN**



SPEISEANSTALT DER UNTERN STADT
JUNKERNGASSE 30, 3000 BERN 8

1. Kochtag: 1. November 2013
Weihnachtsferien: 21. Dezember 2013 – 05. Januar 2014
Letzter Kochtag: 11. April 2014

Nähere Angaben finden Sie auf unserer Homepage: www.spysi.ch, oder im Menü-Schaukasten, oder an der Kasse.

Überarbeitet? Müde? Verspannt?

Dann ist eine Reiki-Behandlung das Richtige für Sie!

Reiki wirkt mit sanften Berührungen ausgleichend auf Körper und Geist.



REIKI nach Dr. Usui
Eva Schmid
c/o Praxis Talk and Move
Kramgasse 58 – 3011 Bern
☎ 077 444 66 80
<http://reiki-bern.jimdo.com>

Ab dem **1. Dezember** empfangen Sie gerne an meiner neuen Adresse:
Kapellenstrasse 5, 3011 Bern

Rabatt-Bon

10% Rabatt auf der ersten 50-minütigen Reiki-Behandlung. (Fr. 63.- statt Fr. 70-). Einlösbar bis 28.02.2014.

Martin Thönen

„Winterlich(t)“

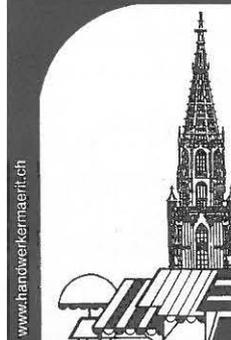
- Neue Holzschnitte
- Original-Holzschnitt-Kalender 2014
- Editionen und Mappenwerke
- Glückwunschkarten

1. Dezember 2013 bis 11. Januar 2014

GALERIE Junkerngasse 34
ART+VISION 3011 Bern
BERN Tel. 031 311 31 91
www.martinthoenen.ch

Di-Fr 14-19, Sa+So 11-17 Uhr

Berner Handwerker Märit



Die nächsten Berner Handwerker-Märite finden am

7. + 8. Dezember
21. + 22. Dezember

von 08.00 bis 16.00 Uhr auf der Münsterplattform statt.

www.handwerkermaerit.ch